

Bedienungs- und Installationsanleitung

ORANIER

Küchentechnik



Einbau-Backofen
EBS 9927



Einbau-Herd
EBH 9928

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundendienst-Anforderung

eMail service-kt@oranier.com
 Telefon 0 64 62 / 9 23-355
 Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Ersatzteil-Anforderung

eMail ersatzteil-kt@oranier.com
 Telefon 0 64 62 / 9 23-355
 Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
 Fr 8.00 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Länderververtretungen:

Österreich

ORANIER
 Niederlassung Österreich
 Dürmberger Straße 5 · 4020 Linz
 Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
 Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
 eMail sales@oranier.at

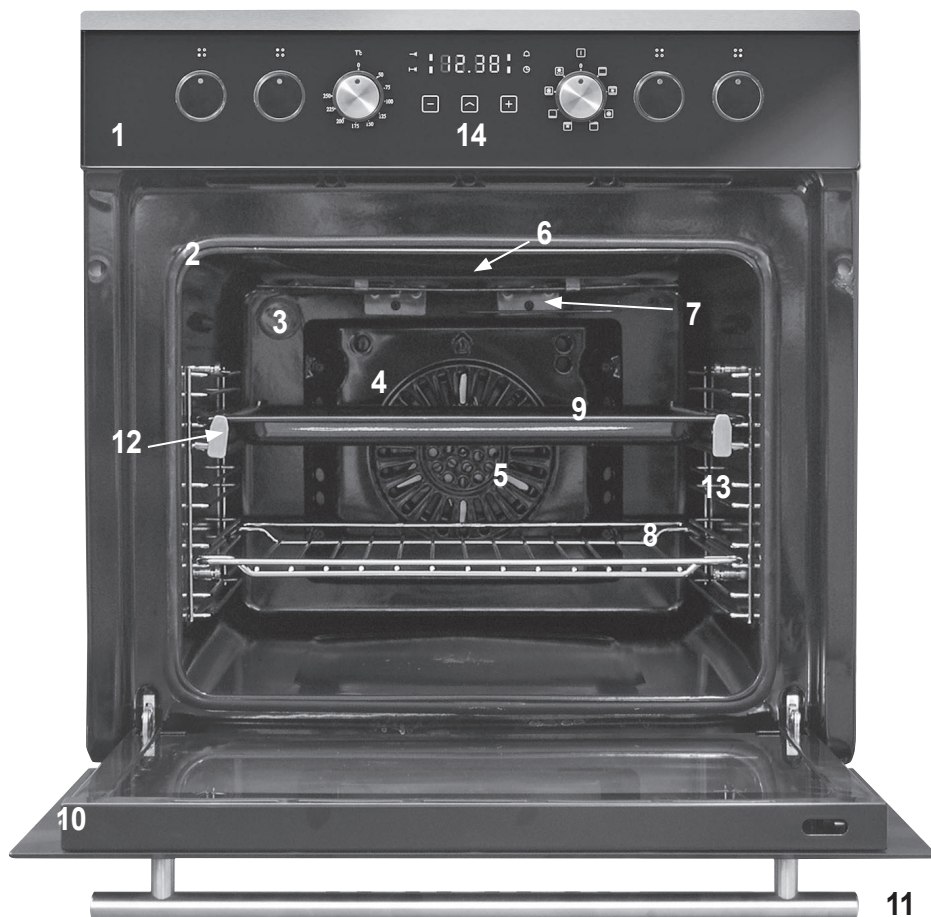
Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	3
Bedienfeld	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Bedienelemente	8
Funktionssymbole	9
Heizarten Wahlschalter	9
Elektronische Uhr/Zeitschaltur	10
- Einstellen der Uhr	10
- Manueller Betrieb	10
- Kurzzeit-Wecker (Alarm)	10
- Halbautomatischer Betrieb	10
- Vollautomatischer Betrieb	11
Erstmalige Benutzung	12
- Umweltverträglichkeit	12
- Kühlventilator	12
Reling aushängen	12
Reinigung und Pflege	12
Auswechseln des Leuchtmittels	13
Reinigung der Scheibe in der Backraumtür	14
Backraumtür ausbauen	15
Einbau des Backofens	16
Elektrischer Anschluss	18
- Sicherheitshinweise	18
Elektrischer Anschluss EBS 9927 08	18
Anschluss Kochzonen (nur EBH)	18
Elektrischer Anschluss EBH 9928 08	19
- Anschlussschemata EBH 9928 08	19
Fehlertabelle	20
Technische Daten und Abmessungen	21
Hinweise zu Entsorgung	22
ORANIER-Werksgarantie	23

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 22).



Ihr Gerät im Überblick



- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 1 Bedienfeld | 8 Grillrost |
| 2 Dichtung | 9 Backblech |
| 3 Backraumbeleuchtung | 10 Wärmeisolierte Backraumtür |
| 4 Ringheizkörper | 11 Türgriff |
| 5 Umluftventilator | 12 Teleskopauszug (Option) |
| 6 Oberes Heizelement | 13 Reling |
| 7 Grill-Heizelement | 14 Timer (Uhr/Zeitschaltuhr) |

Bedienfeld

EBS 9927 08



Kontrollleuchte rot
Heizung

Thermostat

Heizarten-
Wahlschalter

Kontrollleuchte
gelb
Ofen in Betrieb

EBH 9928 08



Leistungsregler
Kochstellen

Kontrollleuchte rot
Heizung

Kontrollleuchte gelb
Ofen in Betrieb

Leistungsregler
Kochstellen

Thermostat

Heizarten-
Wahlschalter

Die Bedienknebel dieser Geräte sind mit einem Fingerdruck in Position 0 versenkbar (Abb. rechts) und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.



Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens müssen diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH DURCHLESEN, SOLLTE SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Während der Benutzung können das Gerät und die zugänglichen Teile heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

WARNUNG:

Das Gerät wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Gerätes heiß. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

- Ihr Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen und die Einrichtung des Gerätes kompatibel sind. Die Vorschriften für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
- Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Backraumbtür.

Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.

- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumbtür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation

- Sie dürfen das Gerät, solange es nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie das Gerät bitte nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen. Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) muss in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Während der Verwendung

Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, wird ein bestimmter Geruch entstehen, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 30 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Gerät installiert ist, gründlich durch.

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.

- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in das Gerät geben oder herausnehmen. Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl.

- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.

- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

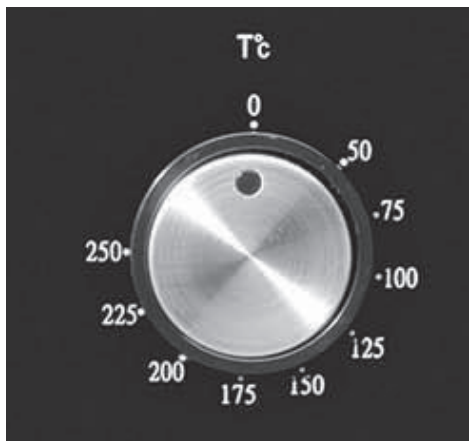
Reinigung und Wartung

- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.

- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST BEAUFTRAGEN.

Bedienelemente



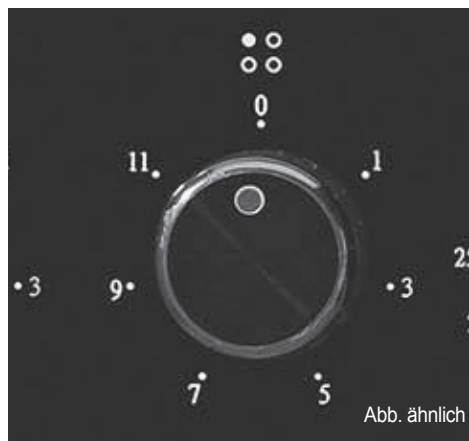
Thermostat

Mit dem Temperaturregler stellen Sie die erforderliche Garraumtemperatur, abhängig vom Gargut zwischen 50°C und 250°C, ein.



Heizarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Garraumes.



Leistungsregler Kochstellen

(Nur Modell EBH 9928 08)

Leistungsregler für die elektrischen Kochstellen. Hier z.B. für die Kochstelle hinten links.

Mit dem Erhöhen der Leistungsstufe (Drehen im Uhrzeigersinn) wird die Wärmeabgabe erhöht.

Je nach Ausführung des Gerätes sind die Leistungsregler mit den Zahlen 1-11 bedruckt, anstatt der Schalterblende.

Abb. ähnlich

Funktionssymbole Heizarten-Wahlschalter



Gerät ausgeschaltet



Ober- und Unterhitze kombiniert

Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die klassische Betriebsart - nahezu unübertroffen wenn es um das Garen unterschiedlich zusammengesetzter Speisen geht. Garen nur auf einer Ebene möglich.



Ober- und Unterhitze mit Umluft

Oberes und unteres Heizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.



Echte Heißluft

Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Auf Grund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich.



Großflächengrill

Oberes- und Grillheizelement sind in Betrieb. Diese Funktion eignet sich gut für eine schnelle Bräunung.



Großflächengrill mit Umluft

Oberes- und Grillheizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.



Unterhitze

Das untere Heizelement ist in Betrieb. Zum Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden!



Pizzastufe

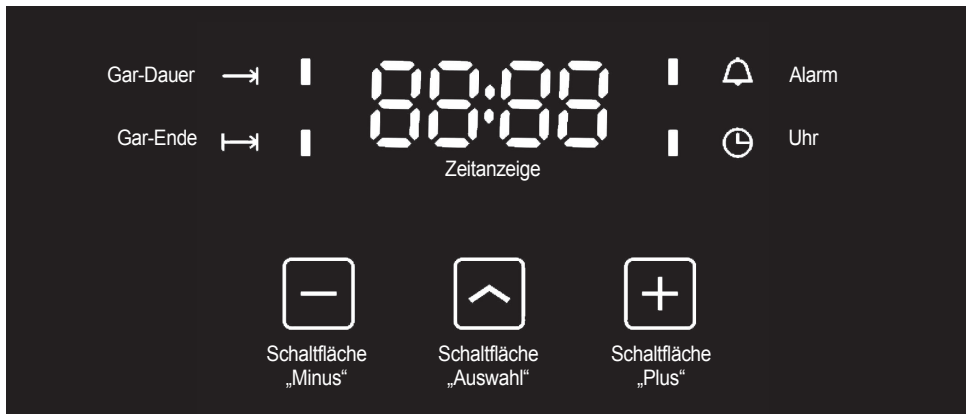
Das untere Heizelemente, der Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Ideal, wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll. Also bestens geeignet für Pizza und Obstkuchen.



Auftaufunktion

Nur der Umluftventilator ist in Betrieb, ohne Heizung. Der Auftaufvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur

Elektronische Uhr / Zeitschaltuhr



Einstellen der Uhr

Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige der Zeitschaltuhr. Es ist zum Betrieb des Backofens unbedingt erforderlich die Uhrzeit einzustellen, um den Herd freizuschalten. Kein Betrieb ohne eingestellte Uhrzeit möglich!

Zur Einstellung der Uhrzeit mit den Schaltflächen „Plus“ oder „Minus“ die aktuelle Uhrzeit einstellen. Bei kurzer Berührung der Schaltflächen ändert sich die Einstellung um jeweils 1 Minute. Werden die Schaltflächen dauerhaft für ca. 3 Sekunden berührt, ändert sich die Einstellung im Schnellauf.

5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Uhrzeit übernommen. Zur sofortigen Speicherung der Uhrzeit betätigen Sie bitte die Schaltfläche „Auswahl“.

Manueller Betrieb

Für manuellen Betrieb sind keine weiteren Einstellungen der Zeitschaltuhr erforderlich. Stellen Sie die Temperatur ein und wählen Sie eine Beheizungsart. Das Gerät beginnt sofort zu arbeiten.

Kurzzeitwecker (Alarm)

Schaltfläche „Auswahl“ so oft betätigen, bis das Symbol „Alarm“ blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen „Plus“ / „Minus“ den gewünschten Kurz-Zeitraum einstellen.

Bei kurzer Berührung der Schaltflächen ändert sich die Einstellung um jeweils 1 Minute. Werden die Schaltflächen dauerhaft für ca. 3 Sekunden berührt, ändert sich die Einstellung im Schnellauf.

5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der eingestellte Kurz-Zeitraum übernommen. Nach Ablauf des Kurz-Zeitraumes ertönt für 2 Minuten ein Signalton, der durch das Betätigen einer beliebigen anderen Schaltfläche auch vorzeitig beendet werden kann.

WICHTIG:

Bei halbautomatischem und automatischem Betrieb muss der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart gestellt werden.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Dauer)

Für bestimmte Garzeiten. Schaltfläche „Auswahl“ so oft betätigen, bis das Symbol „Gar-Dauer“ blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen „Plus“ / „Minus“ die gewünschte Gar-Dauer einstellen (max. 10 Stunden).

Bei kurzer Berührung der Schaltflächen ändert sich die Einstellung um jeweils 1 Minute. Werden die Schaltflächen dauerhaft für ca. 3 Sekunden berührt, ändert sich die Einstellung im Schnellauf.

5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gar-Dauer übernommen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton, der durch das Betätigen einer beliebigen anderen Schaltfläche auch vorzeitig beendet werden kann und der Backofen wird ausgeschaltet.

Den Drehregler des Thermostates und den Heizarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, um das Gerät auszuschalten.

WICHTIG:

Bei halbautomatischem und automatischem Betrieb muss der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart gestellt werden.

Automatischer Betrieb

(Gar-Dauer und Gar-Ende kombiniert)

Für bestimmte Garzeiten. Schaltfläche „Auswahl“ so oft betätigen, bis das Symbol „Gar-Dauer“ blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen „Plus“ / „Minus“ die gewünschte Gar-Dauer einstellen (max. 10 Stunden).

Bei kurzer Berührung der Schaltflächen ändert sich die Einstellung um jeweils 1 Minute. Werden die Schaltflächen dauerhaft für ca. 3 Sekunden berührt, ändert sich die Einstellung im Schnellauf.

Dann Schaltfläche „Auswahl“ so oft betätigen, bis das Symbol „Gar-Ende“ blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen „Plus“ / „Minus“ die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

5 Sekunden nach der letzten Änderung wird das eingestellte Gar-Ende übernommen.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt für 2 Minuten ein Signalton, der durch das Betätigen einer beliebigen anderen Schaltfläche auch vorzeitig beendet werden kann und der Backofen wird ausgeschaltet.

Den Drehregler des Thermostates und den Heizarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, um das Gerät auszuschalten.

Vorzeitiges Beenden der Programmierung

Schaltfläche „Auswahl“ so oft betätigen, bis das Symbol „Gar-Dauer“ blinkt. Jetzt mit den Schaltflächen „Plus“ bzw. „Minus“ die Gar-Dauer auf „0“ stellen, sowie den Drehregler des Thermostates und den Heizarten-Wahlschalter auf „0“ stellen, um das Gerät auszuschalten.

Erstmalige Benutzung

Der Backofen muss gründlich gereinigt werden. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Umweltverträglichkeit

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentür. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach einigen Minuten ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder unterschreitet, z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach einigen Minuten wieder aus, in Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur.

Reling aushängen

Um die seitlichen Halterungen (Reling) für Backbleche und Roste herausnehmen zu können drücken Sie die unterste Sprosse etwas nach oben. Jetzt kann die Reling mit der Unterkante ein Stück nach innen geklappt und herausgenommen werden.

Zum Einhängen Reling in die untere Halterung einsetzen und anschließend die oberste Sprosse etwas nach unten drücken und in die obere Halterungen einhängen.

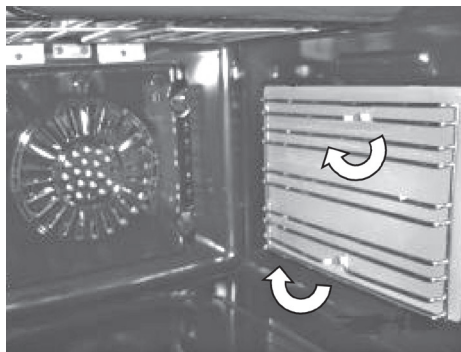


Abb. ähnlich

Reinigung und Pflege

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!

Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

Zur Reinigung muss das Gerät abgeschaltet und abgekühlt sein - Verbrennungsgefahr!

Reinigen des Backofeninnenraumes:

Das Innere des Backofens bitte nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.

Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.

Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Alle Zubehöerteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) sind nach jedem Gebrauch zu spülen und gut abzutrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher kurz einweichen.

Reinigung und Pflege

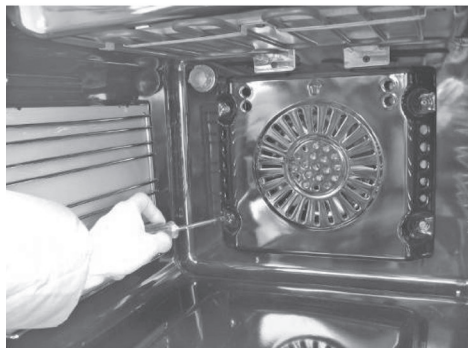


Abb. oben: Schrauben lösen, Abdeckung des Umluftventilators entfernen und Raum dahinter reinigen.



Abb. oben: Garraum mit einem weichen Tuch reinigen.

Leuchtmittel im Backraum wechseln

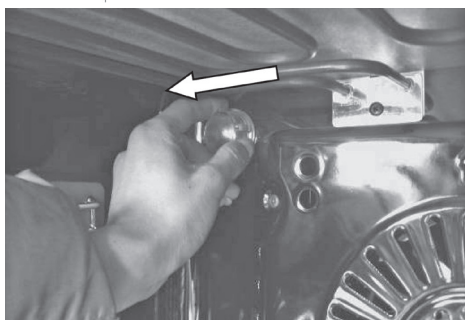
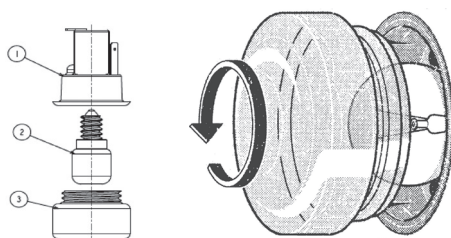
WICHTIG:

Das Leuchtmittel für die Ofenbeleuchtung muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- a) Hochtemperaturbeständig (bis 300°C)
- b) Spannung 230 V
- c) Leistung 25 W
- d) Sockel G 9

Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte im Backraum ein Tuch ausgebreitet werden. Gläserne Lampenabdeckung (3) abschrauben. Verbrauchtes Leuchtmittel (2) herausdrehen und neues Leuchtmittel einsetzen. Lampenabdeckung (3) wieder in Lampensockel (1) einschrauben und Tuch entfernen. Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.



Reinigung der Scheibe in der Backraumbür

Dieser Backofen ist an der Backraumbür mit einer dreifachen Isolierverglasung versehen. Die inneren Glasflächen können zu Reinigungszwecken bequem und ohne Spezialwerkzeug erreicht werden.

Wir empfehlen, den Aus- und Einbau der inneren Glasscheiben unter Zuhilfenahme einer zweiten Person durchzuführen, die ein ungewolltes Zuschlagen der Backraumbür verhindert.

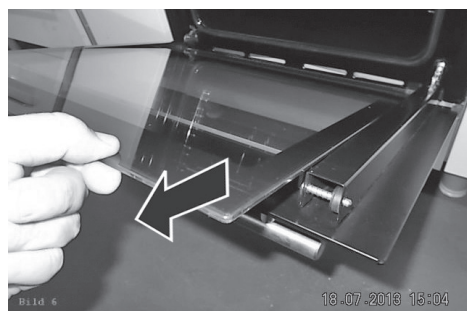
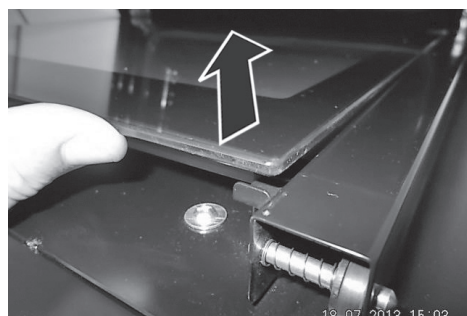
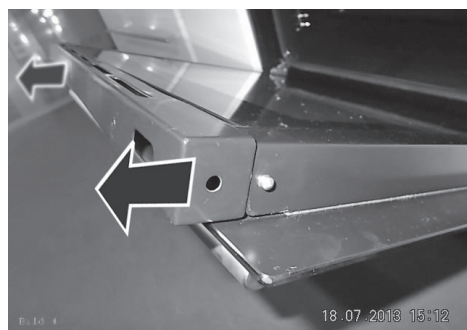
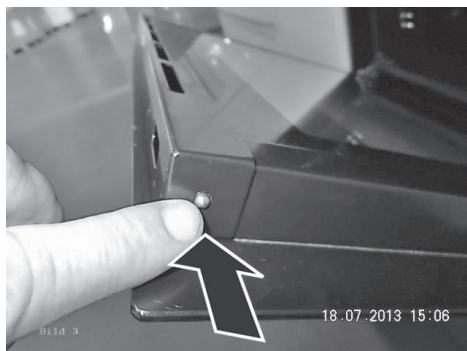
Öffnen Sie die Backraumbür komplett. Die Isolierglasscheiben sind im unteren (hinteren) Bereich der Backraumbür eingehangen und werden im oberen (vorderen) Bereich von einer Profilschiene gehalten, die wiederum mit zwei Federbolzen gesichert ist.

Beide Federbolzen eindrücken und Profilschiene abnehmen.

Die Isolierglasscheiben vorsichtig im oberen (vorderen) Bereich anheben...

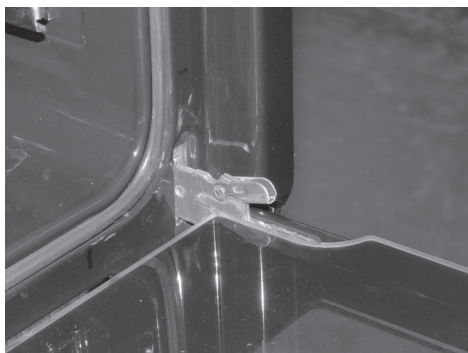
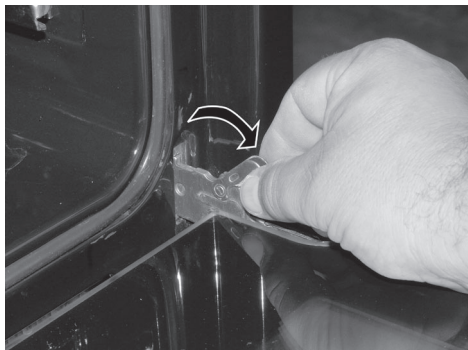
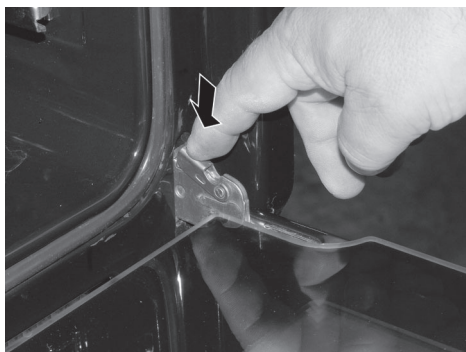
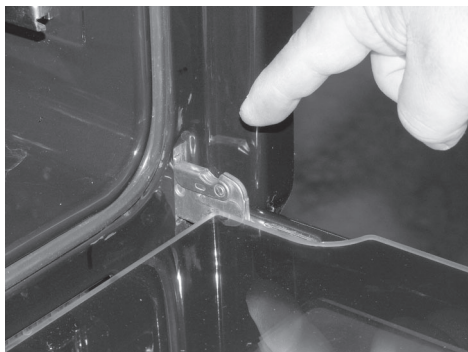
...und nach vorne herausziehen.

Jede Isolierglasscheibe mit lauwarmer Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern und trocknen. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Backraumtür ausbauen

1. Die Backraumtür vollständig öffnen.
2. Klapp-Verriegelungen auf beiden Seiten der Backraumtür öffnen.
3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorn herausziehen.



4. Zum Wiederanbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten ist. Die Backraumtür vollständig absenken und Verriegelungen zuklappen und einrasten lassen.

5. Die Backraumtür vollständig schließen.

Einbau des Backofens

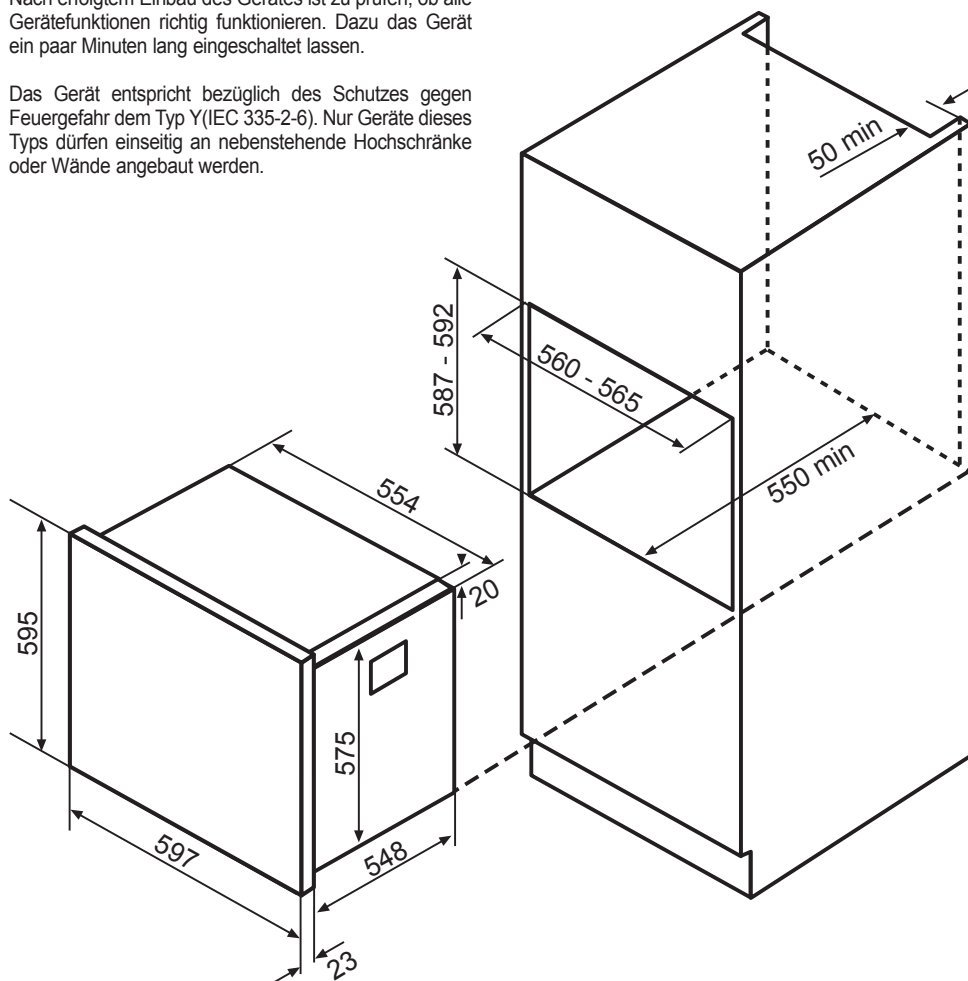
Das Gerät kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

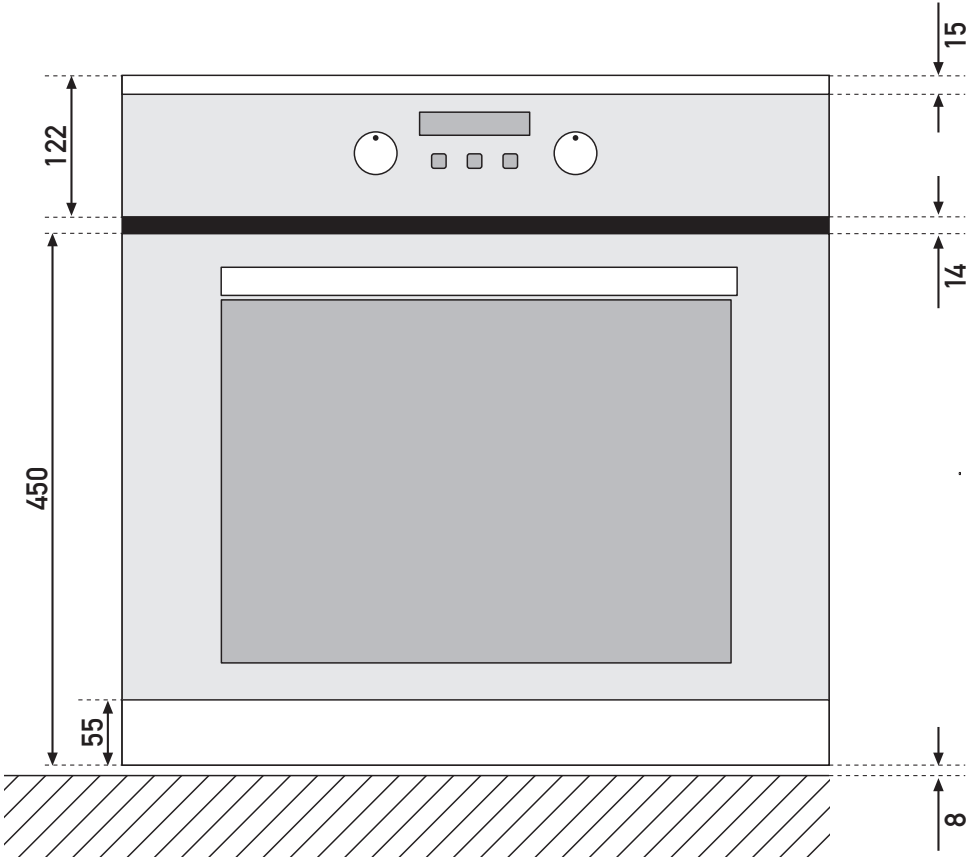
Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin über die gesamte Breite eine Aussparung von mindestens 50 mm aufweisen.

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Gerätefunktionen richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.





Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:

Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt. Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten.

Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Elektrischer Anschluss EBS 9927 08

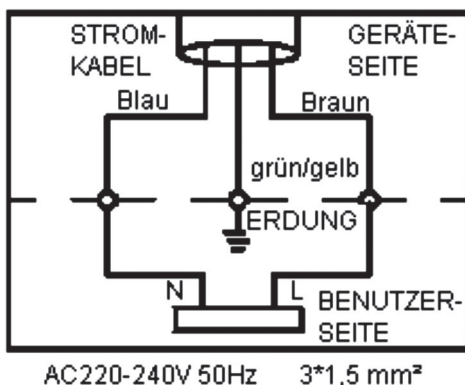
Weitere wichtige Hinweise:

Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V-Wechselstromkreis vorzusehen der mit 16 A abzusichern ist (siehe Typenschild).

Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose ("Schuko-Steckdose" nach DIN 49440).

Die Netzanschlussleitung des Gerätes wird zusammen mit dem montierten 3-poliger Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker“ nach DIN 49441) an eine Schuko-Steckdose angeschlossen.

Zu beachten ist dabei auch, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) auch dann zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.

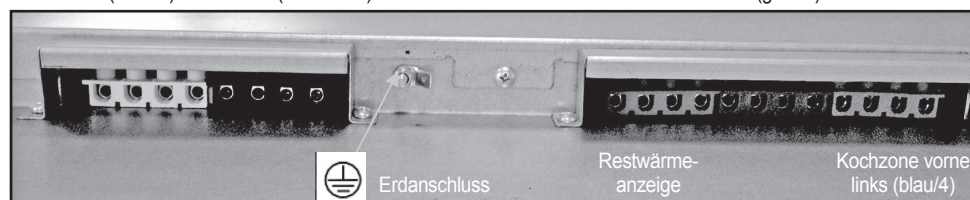


Anschluss Kochzonen (nur EBH)

Kochzone vorne
rechts (weiß/1)

Kochzone hinten
rechts (schwarz/2)

Kochzone hinten
links (grün/3)



Elektrischer Anschluss EBH 9928 08

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Gerät angebrachten Typenschild übereinstimmen.
- das Stromnetz gemäß der geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, welches der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht.

Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen.

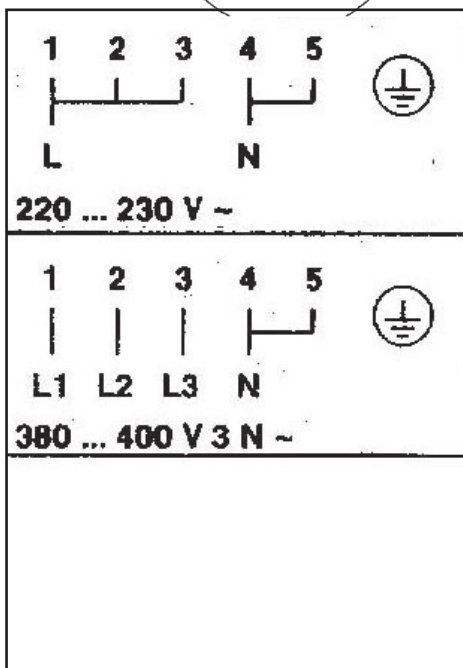
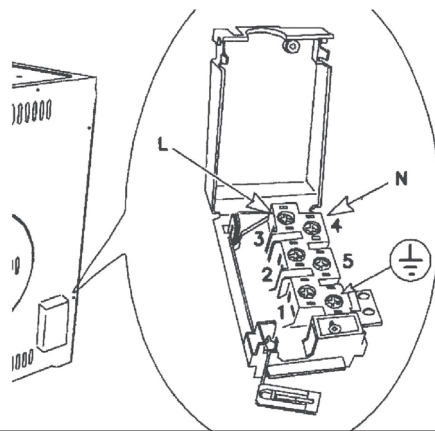
- Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung laut Typenschild bemessen sein und den geltende Vorschriften entsprechen muss.

Das gelb-grüne Erdungskabel darf von diesem Schalter nicht unterbrochen werden.!

Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät jederzeit problemlos zugänglich sein.

Der Hersteller haftet nicht, wenn die obigen Anweisungen und die geltenden Unfallverhütungs-Vorschriften nicht eingehalten werden.

Anschlussschemata EBH 9928 08



Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Anzeige „Zeit“ blinkt	Stromausfall	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
	Thermostat defekt	Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst Sicherung ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten Sicherung einschalten / ersetzen Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt Fehlerhafter elektrischer Anschluss	Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden. Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Herd nicht benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt Sicherung ausgelöst	Leuchtmittel ersetzen Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.

Technische Daten und Abmessungen

EBS 9927 08

Elektro-Einbaubackofen mit 8 Funktionen und Uhr/Zeitschaltuhr

Energie-Effizienz-Klasse	A
Innenraumvolumen brutto	ca. 58 l
Temperaturbereich:	50 - 250 °C
Anschlusswert:	3,4 kW

Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	2,0 kW

Lüfter:	25 W
Backofenbeleuchtung:	25 W

Abmessungen (BxTxH) mm: 597 x 548 x 595

Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker

EBH 9928 08

Elektro-Einbauherd mit 8 Funktionen und Uhr/Zeitschaltuhr

Energie-Effizienz-Klasse	A
Innenraumvolumen brutto	ca. 58 l
Temperaturbereich:	50 - 250 °C
Anschlusswert:	3,4 kW

Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,1 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	2,0 kW

Lüfter:	25 W
Backofenbeleuchtung:	25 W

Abmessungen (BxTxH) mm: 597 x 548 x 595

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



**Eine Entsorgung
von Gerät und
Verpackung über
den normalen
Haushaltsabfall
ist nicht zulässig!**



- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

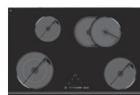
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach

Kompetenz im großen Stil



- | | |
|---|---|
| ☐ Dunstabzugshauben | ☐ Dampfgarer und Mikrowellen |
| ☐ Einbauherde | ☐ Kühl- und Gefriergeräte |
| ☐ Einbaubacköfen | ☐ Geschirrspülmaschinen |
| ☐ Einbau-Kochfelder: Gas- und Elektro,
Induktion- und Hilight | ☐ Standherde Gas und Elektro |
| | ☐ Koch-Back-Stationen |

ORANIER Küchentechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
 Tel.: + 49(0) 6462 923-700 · Fax: + 49(0) 6462 923-348 · E-Mail: info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren



Hilight Kochfeld

KFC 9860 06-0

4029808416215

KFC 9866 06-0

4029808414518

Gebrauchs- und Montageanweisung



Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Telefon 0 64 62 / 9 23-355

Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Alle Dienste sind erreichbar

Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr

Fr 8.00 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER

Niederlassung Österreich

Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88

Telefax <43> 07 32 / 66 02 23

eMail sales@oranier.at

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt. Es wird mit einem darunter angeordneten Einbauherd elektrisch gekoppelt.

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	3
FÜR ANSCHLUSS UND FUNKTION	3
FÜR DAS KOCHFELD ALLGEMEIN	3
FÜR PERSONEN	4
BEDIENUNG	4
GERÄTEBESCHREIBUNG	4
BEDIENUNG DER KOCHZONEN	4
RESTWÄRMEANZEIGE	4
INBETRIEBNAHME	4
TIPPS ZUM GESCHIRR UND KOCHEN	5
REINIGUNG UND PFLEGE	5
GLASKERAMIK-KOCHFELD	5
SPEZIELLE VERSCHMUTZUNGEN	5
WAS TUN BEI PROBLEMEN?	6
MONTAGEANWEISUNG	6
SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN KÜCHENMÖBELMONTEUR	6
EINBAU	6
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	7
HINWEISE ZUR ENTSORGUNG	7
VERPACKUNGSENTSORGUNG	8

SICHERHEITSHINWEISE

Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

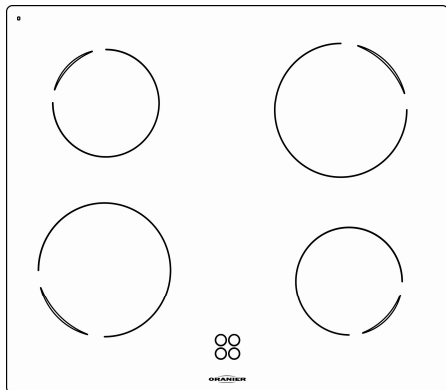
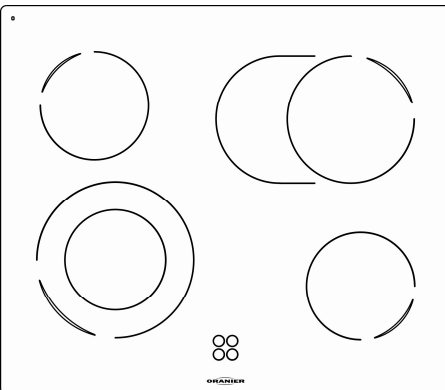
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

Für Personen

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:** Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.

BEDIENUNG

Gerätebeschreibung

		
Kochzonen	KFC9860	KFC9866
Vorne links	Ø 180 mm / 1800 W	Ø 135 - 210 mm / 750 - 2200 W
Hinten links	Ø 145 mm / 1200 W	Ø 145 mm / 1200 W
Hinten rechts	Ø 180 mm / 1800 W	Ø 170 x 265 mm / 1500 - 2400 W
Vorne rechts	Ø 145 mm / 1200 W	Ø 145 mm / 1200 W
Heizkörperspannung	230 V	230 V
Kochfeld gesamt	6000 W	7000 W

Bedienung der Kochzonen

Die Bedienung der Kochzonen, sowie die Zuschaltung der Zweikreiskochzonen erfolgt mit den Kochzonenschaltern am Herd und ist in der Anleitung des Herdes beschrieben.

HiLight-Heizkörper

Kochzonen mit HiLight-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet, jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet. Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung. Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Inbetriebnahme

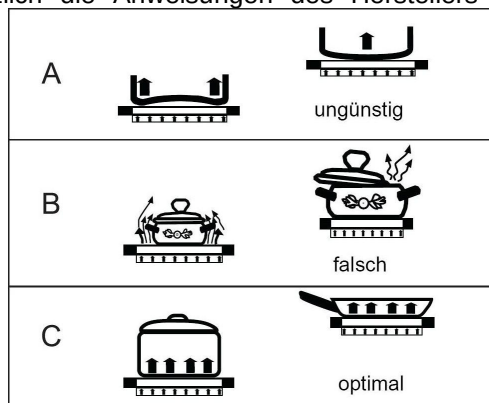
- Wischen Sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und wischen Sie diese anschließend trocken.
- Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für etwa 3 Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern beseitigt wird.

Tipps zum Geschirr und Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen. Es gilt der Grundsatz: „Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!“

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

- A** Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.
- B** Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.
- C** Gutes Kochgeschirr.



REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

WAS TUN BEI PROBLEMEN?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Wurden die Kochzonen durch die entsprechenden Knebel am Herd eingeschaltet?
- Ist das Kochfeld elektrisch an dem Herd angeschlossen?

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

MONTAGEANWEISUNG

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.
- Das Kochfeld darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.

Einbau

Wichtige Hinweise

- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

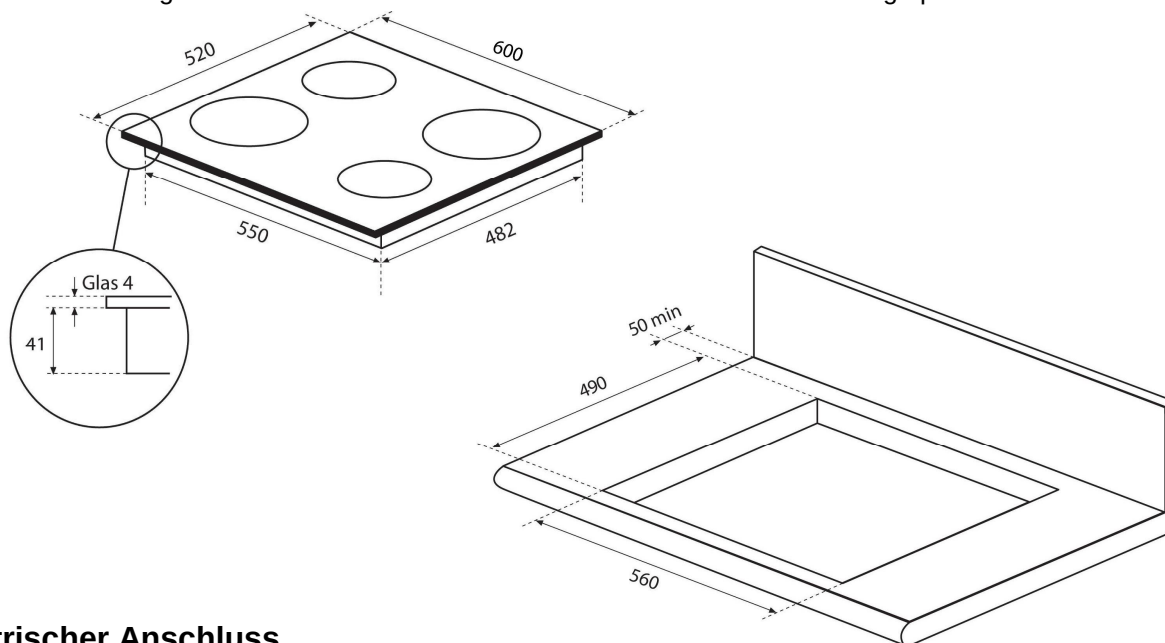
Kochfelddichtung

- Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.

- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

Arbeitsplattenausschnitt

- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.
- Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.
- Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.
- Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.



Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.

Glaskeramik-Kochfeld elektrisch mit dem Herd verbinden

- Zum Anschluss des Kochfeldes an den Herd, darf dieser nicht an das Netz angeschlossen sein!
- Die Systemstecker des Kochfeldes an dem darunter befindlichen Backofen anschließen. Dazu sind Stecker und Buchsen mit einem Verpolungsschutz und/oder mit farbigen Markierungen ausgestattet, so dass ein Verwechseln ausgeschlossen ist. Die Stecker mit leichtem Druck in die passende Buchse am Backofen einsetzen und einrasten lassen.
- **Den Schutzleiteranschluss (Erdung) anschließen.**

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet: **Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!**

- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.

- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Die Rückführe der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler

zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.

Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIERGerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH

Weidenhäuser Str. 1 - 7

35075 Gladenbach